

Ficcin

Malzemeler

5 su bardagi un

1 tutam tuz

750 gram bicak arasi dogranmis et

Kuru reyhan

3 adet sogan

1 bas sarimsak

2 yemek kasigi salca

1 cay bardagi zeytinyagi

Karabiber

Pul biber

Yapilisi

Un, su ve tuz derin bir kaba alinip kulak memesi kivamina gelinceye kadar yogurulur. Hamur dinlenmeye birakilir. Et, salca, reyhan, zeytinyagi, 2 su bardagi su, kup kup dogranan sogan, minik minik kesilen sarimsaklar, karabiber ve pulbiberle karistirilir. Hamur 3 parcaya bolunup parcalardan biri tepsi buyuklugunden 5 cm daha buyuk olacak sekilde acilir. Hamur yaglanmis firin tepsisine yerlestirilir. Ikinci hamur tepsi buyuklugunde acilip tepsideki hamurun uzerine yerlestirilir. Etli ic harc hamurlarin uzerine yayilir. Sonuncu hamur da acilip ic harcın uzeri kapatilir. Tepsinin disinda kalan hamur ile boregin uzeri kapatilir. Etin pismesi icin hamurun tam ortasinda delik acilir. Etin suyundan hamurun uzerine dokulur. Onceden isitilmis 180 derece firinda 30 ya da 45 dakika uzeri kizarana kadar pisirilir.